



Pascal Jolivet

LA BODEGA

En 1987, Pascal como marcador de vino y comerciante crea la marca "Pascal Jolivet". Para facilitar este desarrollo y producir su propia gama de vinos, Pascal construye una bodega completamente nueva en 1990. Inspirado en las instalaciones de Champenois que tan bien conocía, la bodega de vinos de Jolivet en Sancerre está equipada con tanques de acero inoxidable con control de temperatura; Las instalaciones son de última generación.

PASCAL JOLIVET SANCERRE BLANC "SIGNATURE" AOC SANCERRE

VALLE DE LOIRE, FRANCIA

Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Elaboración: Prensa muy suave y se fermenta por parcela en acero inoxidable

Carácter: Expresivo, herbal y fresco

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: 8-11°C

Maridaje: Mariscos, queso de cabra, ostiones



Durazno Blanco



Toronja



Maracuyá



Hierba Verde



Mineral

